

## Landwirt Poot auf dem Wochenmarkt am Fürstenplatz - nicht nur gut in der Spargelzeit...

Am Fürstenplatz findet zweimal pro Woche ein Markt statt. Beide sind relativ klein und unterschiedlich besetzt. Aber gerade der Wochenmarkt am Samstag ist für alle Leute im Viertel Pflichttermin. Das hat vor allem mit vier Angeboten zu tun: der Bauernbäckerei, die vor Ort Brötchen backt, dem Blumenstand mit der netten Beratung, dem guten sortierten Verkaufswagen der Metzgerei Nyland und vor allem dem Obst- und Gemüsestand Poot aus Waldfeucht. Auf den Wochenmärkten trifft man zwei Kategorien Landwirte: diejenigen, die ausschließlich Produkte aus eigenem Anbau verkaufen, und diejenigen, die neben eigenen Produkten auch noch Erzeugnisse von befreundeten Bauern aus der Region anbieten. Landwirt Josef Poot aus [Waldfeucht](#) zählt zur letztgenannten Gattung. Zumal er das Angebot auch noch mit Importprodukten vom Großmarkt aufstockt - zum Beispiel bei den Südfrüchten. Highlight des Jahres ist aber immer die Zeit, wenn die Poots Spargel, Erdbeeren und neue Kartoffeln vom Niederrhein nach Düsseldorf bringen.

Denn [Waldfeucht](#) liegt mittendrin im niederrheinischen Spargelparadies. Dort gedeihen die weißen (und auch grünen und violetten) Stangen nicht nur prächtig, dort gehen die Landwirte mit Leidenschaft, Sachkenntnis und Verantwortungsbewusstsein an das feine Gemüse. Je nach Wetter beginnt die Spargelsaison irgendwann ab Mitte März und endet traditionell am [Johannstag, dem 24. Juni](#). Auch Josef Poot nimmt dieses Datum sehr ernst und sagt: "Wir könnten länger stechen, aber dann wird die Ernte im kommenden Jahr schlechter ausfallen." Und macht auch keinen Hehl daraus, wie wichtig der Spargel für den Geschäftserfolg von Hof und Verkaufsstand ist. Ähnliches gilt für die Erdbeeren, die ein bisschen später mit zum Fürstenplatz kommen. Auch die eigenen Kartoffeln - zwei Sorten werden angeboten - stammen aus eigenem Anbau.

Das Schöne an diesem Obst- und Gemüsestand ist aber, dass man hier auch heimisches Gemüse findet, dass man in Supermärkten nur selten oder gar nicht bekommt. Und das immer saisonabhängig. Wer beispielsweise frische Erbsen und frische dicke Bohnen liebt, der kriegt in den entsprechenden Woche Schoten bester Qualität beim Poot. Ähnliches gilt für Spinat und alle Kohlsorten, Möhren, natürlich, und die anderen wichtigen Suppengemüse. Was den Stand noch sympathisch macht: Man macht nicht auf hip und cool und öko, verkneift sich selbstgemachte Marmeladen und Säfte und andere Produkte, die nur scheinbar zum üblichen Angebot von Hofläden gehören. Hier konzentriert sich alles auf Früchte und Produkte für die bodenständige Küche. Entsprechend fallen Bedienung und Beratung aus. Wer wissen will, was man aus Stielmus und Steckrübe zubereitet, erhält kostenlose Nachhilfe.